Rochelt gin Annia's #09 0.35l

» Destiláty



Kód produktu	DE001890

Annia’s Gin představuje mimořádnou kombinaci ovocných tónů jablek odrůdy Gravensteiner a pikantního jalovce. Tento zcela výjimečný gin, který původně vznikl jako narozeninový dárek pro Annii – dceru Güntera Rochelta – a byl vyroben v přísně limitované várce pouhých 20 litrů, se nyní stal součástí naší stálé nabídky v podobě limitované edice.

Na rozdíl od běžných ginů, které jako základ obvykle využívají neutrální průmyslový líh, vychází Annia’s Gin z našeho dlouhá léta zrajícího destilátu z jablek Gravensteiner. Jeho jemný, ovocný charakter přitom zcela pramení z přirozené fermentace cukrů obsažených v samotném ovoci. Tento jablečný destilát prochází následnou destilací společně s divokým jalovcem, díky čemuž se jemné jablečné tóny propojují s kořenitým jalovcem v podmanivou harmonii.

Doporučujeme jej vychutnávat čistý, pomalu po doušcích, nebo jako „Gin & Tonic“ – v poměru 2 cl ginu Annia’s Gin na 8 cl kvalitního toniku. Nápoj doplňte proužkem jablečné slupky a přidejte maximálně dvě kostky ledu.

Rok sklizně: 2015
Doba zrání: 10 let
Štýrsko (Rakousko)

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Rochelt gin Annia's #09 0.35l

» Destiláty

Popis

Rochelt Gravensteiner je přísně limitovaná jednodruhová jablečná pálenka, která působivě odráží nekompromisní filozofii kvality proslulé palírny Rochelt. Pro tuto edici byly použity výhradně plně dozrálé plody odrůdy Gravensteiner – staré jablečné odrůdy, která je ceněna pro své intenzivní aroma a jemnou kyselinku. Ovoce pochází z vybraných sadů a zpracovává se až ve fázi dokonalé zralosti, aby byly plně zachovány charakteristické vlastnosti této odrůdy. Destilace probíhá tradičním způsobem a s maximální pečlivostí; následuje dlouhý proces zrání, který pálence dodává hloubku, čistotu a eleganci. Rochelt Gravensteiner se stáčí s obsahem alkoholu 50 % obj. a vyznačuje se silou, precizností a mimořádnou koncentrací chuti. Tato limitovaná edice je dodávána ve vysoce kvalitní dřevěné kazetě, která podtrhuje exkluzivní charakter tohoto vynikajícího rakouského destilátu. Značka Rochelt je již po desetiletí synonymem pro nekompromisní řemeslné zpracování, nízké výnosy a maximální výraznost. Tato jablečná pálenka je určena znalcům, kteří ocení autentické ovocné destiláty s dlouhotrvajícím dojmem a jasným původem. Následně destilát zraje několik let v otevřených skleněných demižonech na půdě palírny. Zde vlivem přirozených teplotních výkyvů dozrává, získává na eleganci a rozvíjí svou jedinečnou hloubku chuti. S obsahem alkoholu 50 % obj. je silný, intenzivní, a přesto harmonický. Destilát je plněn do charakteristických lahví značky Rochelt a dodáván v elegantní dřevěné kazetě – představuje tak exkluzivní sběratelský kousek i ideální dárek. Výsledný destilát není filtrován ani nijak upravován. Zrání, které neovlivňují aroma a umožňují víceleté usazování a zaoblení chuti. Vůně je výrazně ovocná, čistá a hluboká. Typická lahvová síla 50% alkoholu není samoúčelná – pomáhá zvýraznit aromatický profil a zároveň uchovat destilát přirozeně stabilní. Výrobce Rochelt je známý svou filozofií „nic nepřidávat, nic neubírat“ a každá lahev nese ručně připevněný rok sklizně i stáčení. Historie značky Rochelt je pevně spjata s rakouskou tradicí výroby vysoce kvalitních, řemeslně zpracovaných tyrolských ovocných pálenek (tzv. eaux-de-vie): • Počátky (70. léta 20. století): Příběh se začal psát na počátku 70. let v garáži v Tyrolsku (v obci Absam nedaleko Innsbrucku). Zde začal Günter Rochelt experimentovat s pálením – zpočátku jako amatér, vedený osobní vášní pro tvorbu čistých, nekompromisních ovocných destilátů, které stály v přímém protikladu ke komerční masové produkci. • Řemeslo a filozofie: Značka Rochelt proslula důsledným dodržováním tradičních postupů. Ty zahrnují využití výhradně ručně vybíraného ovoce dozrálého na stromě, přirozenou fermentaci bez přísad či přidaného cukru, dvojitou destilaci a dlouholeté zrání ve sklepích – to vše v typických zelených lahvích, které jsou pro tuto značku charakteristické. • Druhá generace a vedení: V roce 2003 do palírny vstoupil zeť Alexander Rainer. Šest let úzce spolupracoval s Günterem Rocheltem, osvojil si řemeslo do nejmenších detailů a následně převzal vedení rodinného podniku. • Současnost: Palírna i nadále funguje jako rodinný podnik. Alexander Rainer ji vede společně s Günterovou manželkou Danielou a jejich dcerami a dodává prvotřídní ovocné pálenky do špičkových restaurací po celém světě i znalcům, kteří dokážou ocenit jejich kvalitu.

Hlavní parametry

Značka	Brennerei Rochelt
Druh	Gin & Jenever & Genever
Detail	suchý Dry gin
Charakter	ovocný
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Rakousko
Ročník	2015
Zrání	10 roků, skleněné nádoby
Produkce	raritní kousek
Příchuť	Jablka, Jalovec
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 ml
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát